

Naam van de wijn: Coto Pardo Crianza

Producent: Bodegas Enguera

Herkomstbenaming: DO Valencia, Spanje

Druivenras(sen): monastrell 70%, tempranillo 30%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De familie Perez-Pardo komt van oorsprong van het Caroig massief, een ruig, bergachtig gebied met diepe ravijnen en brede dalen en een zeer lange wijntraditie. Het ligt in het zuidwesten van de provincie Valencia, in het district van de Clariano rivier, en valt onder de herkomstbenaming Valencia. De bodega werd in 1999 opgericht, met de bedoeling kwaliteit wijn van eigen wijngaarden te produceren. De 160 ha eigen wijngaarden van de bodega zijn verspreid over twee gebieden: 60 ha (Casa Corones, Casa Lluch) in Fontanars dels Alfrins, de resterende 100 ha (Antolín, Bañoñoa, Benali, Toñuna, Venta Corrales...) in Enguera. De oprichter van de bodega, Pedro Pérez Pardo, werd opgevolgd door Juan Rafael Iglesias Jiménez, die de bodega moderner en efficiënter wist te maken. De derde generatie is al aan het werk in de bodega! Om de kwaliteit zowel in de wijngaarden als in de kelders verder te verhogen werd de hulp ingeroepen van jonge, zeer bekwame en vooral gepassioneerde wijnbouwspecialisten en wijnmakers. In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt, met respect voor biodiversiteit.



Vinificatie (wijnbereiding): De monastrell en tempranillo druiven worden perfect rijp geplukt. De gekneusde druiven worden voorafgaand aan de alcoholische gisting koud ingeweekt, Hierdoor worden zachtere tannines verkregen en betere, stabielere polyfenolen vrijgemaakt. De daadwerkelijke gisting vindt plaats bij 26°C, waarbij de sappen regelmatig afgetapt worden en over de schillenkoek verspreid. Daarbij komt er wat zuurstof bij de gistende sappen, waardoor de tannines soepeler and milder worden en er meer anthocyanen (natuurlijke kleurstoffen) vrijkomen. Na de alcoholische gisting worden de sappen overgeheveld naar kleine wijnvaten (barriques) waar de malolactische gisting plaats vindt. De overgebleven schillenkoek wordt geperst, waarna de verkregen sappen apart gisten. Deze 'perswijn' wordt later met de 'uitloopwijn' geassembleerd voor meer complexiteit. De opvoeding in eikenhouten vaten varieert afhankelijk van het type wijn en het oogstjaar. Deze Coto Pardo Crianza ondergaat een korte opvoeding op gebruikte Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Voor het bottelen worden de jonge wijnen geklaard en zacht gefilterd. Na het bottelen rust de wijn nog even op fles in de kelders.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Mooie robijnrode kleur, helder en fonkelend, met schitteringen van rode baksteen. Intens aromatisch, volop zondoorstoofd rood fruit, pruimen, blauwe bessen en frambozen, aangevuld met vanille en kokos nuances van de houtopvoeding. Op de tong, zacht en goed in evenwicht, mondvullend en krachtig, met een lange, ronde en milde fruitige finale met goed geïntegreerde houtnuances. Serveren: 16-18°C. Bewaren: zeker 3-5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Deze typisch Mediterrane wijn vraagt om gelijkgestemde gerechten: gegrilde of gebraden roodvlees, lam, kalf of zelfs varkensvlees met verse groene kruiden, olijven, knoflook etc. Voor de vegetariërs: paddestoelen, gegrilde aubergine, courgette, paprika en tomaat met Provençaalse kruiden, eventueel aangevuld met gegrilde halloumi, panir of tofu.

Smaaktype: (medium)vol en aromatisch, met korte houtopvoeding op 2-3 jaar oude gebruikte vaten.